26º CONGRESSO INTERNACIONAL DA INDÚSTRIA DO TRIGO

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2019
HOTEL ROYAL PALM PLAZA
CAMPINAS - SP

NOVAS ESTRATÉGIAS PARA UM NOVO CENÁRIO.

Mercado Consumidor e a MUDANÇA de Hábitos de Consumo

Claudio Zanão

abimapi.com.br

Contém Chocolate e Fruta Fresca

No HFCS
Hostess Fudge with Chocolate Chips Mini Brownies is said to be made from **real chocolate** and contains **no HFCS**, **peanuts**, **trans fat** or **artificial colours** (US).

Real choc chips
Kellogg's Nutri Grain Bakery Delights Chocolate Chip Crumb Cake contains real choc chips and is made with **wholegrains**, is **free from artificial flavours, synthetic colours, artificial preservatives** and **HFCS** (US).

Orchard-picked apples
Sara Lee Perfect Pairings Country Apple Pie with a Sweet Maple Crust is **naturally sweetened** with maple syrup baked into the crust, is filled with **orchard picked apples** and contains **no artificial flavours** or **HFCS** (US).

HFCS (**H**igh-**F**ructose **C**orn **S**yrup),

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Lançamentos Gluten Free

Free of many ingredients
Natural Decadence Raised Gluten Free Dutch Apple Pie is described as a handmade fruit pie with flaky gluten-free crust and is made without egg, nuts, dairy or soy (US).

Clean, delicious, mindful
Soozy's Wild Blueberry Muffins comprise natural and unprocessed ingredients, are kosher- and paleo-certified and free from grain, gluten, dairy, peanut, soy, GMOs, fillers and other additives (US).

Raw pumpkin pie
Urban Remedy Pumpkin Pie is a raw pie with flaky flax seed crust, topped with cashew cream. It is free from GMO, gluten and dairy, and suitable for vegans (US).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Lançamentos Zero Açúcar

Recommended by Mexican Diabetics Association

Sweetwell Guava Flavored Meringues are free from sugar, gluten and dairy, made with Belgian sweetener, and each serving provides less than 2 calories. The product is recommended by the Mexican Diabetics Association (Mexico).

Fitness brownie

Doces Mais Fit Brownie Zero is made with whey isolate and is free from gluten, lactose, sugar, preservatives and colourants; it contains 8g of protein (Brazil).

First cake in Brazil with coconut oil

Flormel Mini Chocolate Cake with Hazelnut Filling claims to be the first cake in Brazil with coconut oil, the first to be sweetened with thaumatin and to be free from artificial colours and flavours (Brazil).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Pães Gluten Free

Paleo diets
Julian Bakery Paleo Wraps are said to make paleo dieting easier and more delicious than ever. The wraps are made with organic ingredients and provide only 90 calories and 6g of carbs per wrap (US).

Raw diets
Raw Wraps Spinach Soft Taco is made with four simple ingredients: apples, spinach, onions and psyllium. This vegan and paleo-suitable product is raw and free from GMOs (US).

Plant-based diets
Little Northern Bakehouse Gluten Free Millet & Chia Loaf is 100% plant-based and free from GMOs. This bread is suitable for vegans (Canada).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Pães com alto teor em Fibras

Vegetable Blend Bread (Canada)

The use of high-fibre formulations to provide a more positive weight management story is also a notable move in the North American bread market. That just 6% of total bread products feature an added-/high-fibre claim suggests that brands could better market the importance of fibre to consumers.

Loblaws Vegetable Blend Bread, launched in Canada, is described as a savoury bread **made with nine vegetables**. The **high-fibre** bread provides half a serving of vegetables per two slice serving and is also a great source of vitamin A.

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Biscoitos doces ou salgados Aquecidos

Microwave or oven toast
Vanilla & Kinako Chocolate Chip Biscuits. Described as crispy on the outside and soft on the inside, the product can be heated in a microwave or an oven toaster (Japan).

Microwaveable
Buiteman Mixed Seeds and Gouda Crunchy Biscuits. Prepared with linseed and sunflower seeds, and can be heated in the microwave (France).

Warm and creamy
Oreo State Fair Chocolate Crunch Cookies. Comprises crunchy chocolate coating on chocolate-flavoured sandwich cookies. The product features a crispy outside and warm and creamy inside, and can be heated in a microwave or oven (US).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Biscuits investem em Proteína

ITC Sunfeast Farmlite Protein Power Biscuits

Ryvita Protein Chia Seed & Buckwheat Crispbreads, UK

Wholegrain Cereals Biscuits with Legumes and Fruits, Italy

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Biscoitos sem óleo de Palma

Gouda Crackers
Casino Savoury Gouda Crackers. These palm oil-free crackers from Colombia are said to be ideal as appetisers.

Cocoa Biscuits
Celivita Cocoa Biscuits. These Brazilian biscuits are gluten-, soy-, lactose- and palm oil-free.

Olive oil crackers
Seed Sodiet Whole Wheat Crackers with Virgin Olive Oil. These crackers from Costa Rica are rich in fibre and contain no palm oil.

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Massas ricas em Proteínas

Chickpea fusilli
Explore Cuisine Organic Chickpea Fusilli is loaded with plant-based protein, providing 11g of protein per serving. It is also a good source of fibre (US).

Protein penne
Catelli Protein Penne is made with wheat and fava beans. The all-natural pasta delivers 19g protein per 85g serving and is a good source of iron (Canada).

Lentin fusilli
Lensi Red Lentil Fusilli is made from simple legumes with a good source of protein, providing 26g protein per 100g portion (US).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Massas enriquecidas com Fibras

Enriched pasta
Kroger Reduced Calorie Penne Rigate Enriched Pasta Product contains six times the fiber of regular pasta and 25% fewer calories (US).

- Barilla White Fiber Rotini Enriched Pasta with Fiber (US)

Barilla White Fiber Rotini Enriched Pasta with Fiber is claimed to "contain three times more fiber than regular pasta but with the same great taste".

Konjac noodles
Miracle Noodle Angel Hair Konjak Shirataki Noodle is made from konjac plant fiber and is naturally low in calories. It is said to be quick, tasty and to make one feel full (US).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Massas fortificadas com Vitaminas e Minerais

Enriched mac n cheese
Sam's Choice Shells & Cheese Bacon Cheddar Enriched Macaroni Product with Cheese Sauce is made from enriched wheat flour and provides 10g of protein per serving (US).

Enriched basmati rice
Uncle Ben's Ready Rice Basmati Rice is enriched with vitamins and minerals. The rice is also a good source of thiamin and folic acid (US).

Enriched wide noodles
Member's Mark Wide Egg Noodles contain niacin, iron, thiamin, riboflavin and folic acid. The enriched noodles retail in a 5-lb. pack containing five individually wrapped 1-lb pouches (US).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Massas que cozinham Rápidamente

Unique processing technique
Cipriani Food Tagliardi Egg Pasta with Spinach is processed through rollers and pressed as many as 60 times, then dried for 14 hours to create a thin sheet of pasta that cooks perfectly al dente in a few minutes (Mexico).

Pre-cooked
Nilo Precooked Gardener Style Rice is new to the range and has been pre-cooked. This product can be prepared in just 10 minutes (Mexico).

Superfast preparation
Estrela Massas Potato Gnocchi Pasta is described as a microwaveable fresh pasta featuring a super fast preparation in only seven minutes (Brazil).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Produtos com “Chamadas” de fácil em consumir

Straight from freezer to oven
Jô-Brás Mini Cocktail Cheese Bread is described as practical since it does not require thawing and can go straight from freezer to the oven. It retails in a 500g pack (Brazil).

Multiple preparation methods
Lista Arepitas Small Arepas to Go is made with 100% pre-cooked corn and can be prepared in an oven, pan, grill or toaster (Venezuela).

Ready in only 15min
Balcarce Butter Croissants are ready to cook in only 15 minutes and are microwavable. The product retails in a 240g pack, containing six units, including a 50g pack of syrup (Argentina).

Fonte: ABIMAPI & Mintel

Organic Whole Wheat Flour

Organic Spelt

Barley Flour

Organic Whole Grain Corn Flour

Organic Whole Wheat Pastry Flour

Organic Medium Grind Cornmeal

Organic Dark Rye Flour

Organic Kamut Flour

EDIÇÃO 1193 • 18/9/2019 • ANO 53 • Nº 17
R$ 22,00
NEGÓCIOS • A injeção de dinheiro não resolveu o problema da Oi. E agora?
INOVAÇÃO • Fomos a Israel conferir por que nascem tantas startups lá
EXAME
Abril
ESPECIAL
As 100 Pequenas e Médias Empresas que mais crescem
Queijo com base vegetal
Hambúrguer sintético
Alface orgânica
Pão com gordura modificada
A REINVENÇÃO DA COMIDA
Carne sintética, superalimentos, ingredientes modificados, produtos orgânicos, com menos gordura, açúcar e sal. Novas tendências de consumo começam a provocar uma revolução na indústria de alimentos em todo o mundo

EXCLUSIVO
A mentira que a polícia engoliu e que atrasou a solução do caso do assassinato de Marielle
ADEUS, CINTRA
O governo não tem de criar impostos. Precisa reduzir o tamanho do Estado
SAÚDE
Viva o macarrão! Pesquisa revela que os regimes low-carb envelhecem
Abril
edição 2652
18 de setembro de 2019
veja
www.veja.com
R$ 18,00
ISSN 0100-7122
CENSURADO
UMA NOVA IDADE DAS TREVAS
• Ataques à democracia, recolhimento de livros, campanhas antivacinas e até terraplanismo. Por que a ignorância vem ganhando terreno no Brasil e no mundo
• Entrevista com Yuval Noah Harari, autor de Sapiens, sobre o obscurantismo

A REINVENÇÃO DA COMIDA

Carne sintética. Ingredientes modificados. Leite, queijo e maionese que parecem de verdade, mas não são. Alternativas a gordura, açúcar e sal. Diante de novos hábitos, uma mudança radical na indústria de alimentos é um caminho sem volta

MARINA FILIPPE
E MURILO BOMFIM

EM CERCA DE 3 800 PONTOS DE VENDA EM TODO O BRASIL, DESDE JUNHO, QUEM PASSOU PELA PRATELEIRA de carnes bovinas deparou com uma novidade, à primeira vista fora de lugar: um hambúrguer à base de ervilha, soja e beterraba. Sob a marca Fazenda Futuro, o produto promete manter o gosto original da versão com carne bovina. "Não estamos em busca apenas dos consumidores veganos mas também dos carnívoros que procuram uma opção mais saudável e sustentável sem abrir mão do sabor", diz Marcos Leta, fundador da empresa ao lado do sócio Alfredo Strechinsky. A dupla é a mesma que criou a fabricante de bebidas Do Bem, de sucos e chás, vendida à Ambev em 2016 por um valor não revelado. Nos últimos dois anos, eles compraram maquinário alemão e passaram a testar receitas com a ajuda de inteligência artificial para obter textura e

VIVA O CARBOIDRATO

Novo estudo revela uma má notícia para os adeptos das dietas *low-carb*, as mais seguidas no mundo, inclusive no Brasil – elas promovem o envelhecimento LETICIA PASSOS

A CHAVE para emagrecer com saúde, sabe-se quase de cor, é o casamento adequado entre reeducação alimentar e atividade física. Trata-se de uma guerra, nem tão metafórica assim — e não é raro que se apele às promessas milagrosas das dietas da hora, essas que vão e vêm. As estatísticas globais, o Brasil incluído, são conclusivas: seis em cada dez adultos que recorrem a algum tipo de regime para perder pe-

Pesquisa Mundial Deloitte
9 em 10 Empresas
UM PRODUTO
MAIS SAUDÁVEL

A REVOLUÇÃO DO PALADAR

De refrigerantes com frutas a iogurtes orgânicos e sucos com fabricação sustentável — como a indústria da alimentação está se adaptando ao novo (e exigente) consumidor

ADRIANA DIAS LOPES

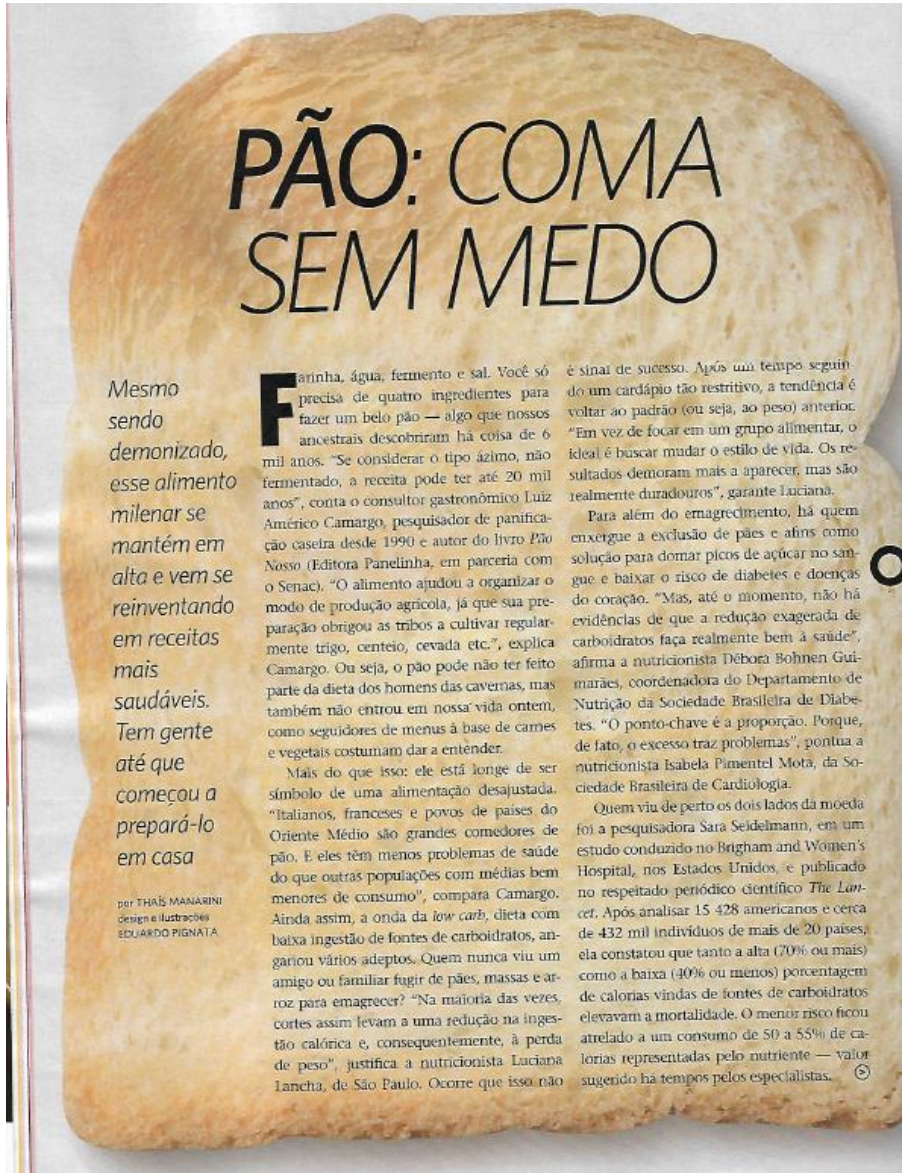
Antes da Queda da Bastilha houve outra revolução francesa, à mesa, no século XVII — os pratos inundados de especiarias, muitas vezes intragáveis, à base de carnes de caça, deram lugar a uma sinfonia de cremes gordurosos, manteiga, ovos, geleias, compotas e musses, para "comer sem que fosse necessário o espetáculo áspero e prosaico da mastigação", como se dizia na época. Era um festival para o palato, um sonoro *non* à teoria dos quatro humores de Hipócrates, que vigorava até então, e para quem a saúde era resultado de rigoroso e insosso equilíbrio entre fleuma, sangue, bílis amarela e bílis negra, regidos pela alimentação. Naqueles tempos centrífugos, um renomado chef britânico, Robert May, cobrou de Luís XIV (1638-1715), em um minucioso livreto, a exagerada preferência gaulesa "pelos molhos e não pelas dietas". May lamentava o suposto desequilíbrio imposto por uma culinária que, a partir daí, rezaria pela cartilha do gosto, e o corpo que se virasse.

Passados quatro séculos, a escória virou povo, Maria Antonieta perdeu a cabeça, e May finalmente começa a ser ouvido. Vive-se, hoje, uma revolução do paladar, na definição da endocrinologista Claudia Cozer Kalil, do Hospital Sírio-Libanês, de São Paulo — revolução comandada, e não há aí exagero algum, muito mais pela dieta do que pelos molhos. Ou, em termos mais precisos: o império hoje é o dos cuidados com a saúde, locomotiva de fenomenais — e aparentemente definitivas — transformações na indústria de alimentos. A sociedade exige uma cozinha mais equilibrada, mais zelosa, menos adocicada, como se milhões, bilhões de mestres-cucas ingleses estivessem erguendo a voz contra uma antiga escola de forno e fogão (embora, ressalve-se, nem mesm
mais empedernido dos jacobinos
atualidade ouse abandonar um b
tempero). Há um modo econômico
medir esse movimento, incontestáv
puxado pela geração dos *millenni*
nascida entre 1980 e 1995, e que
fluencia hábitos de pais e avós.

Pesquisa mundial conduzida p
Deloitte, empresa especializada
consultorias e auditorias, mostra
nove em cada dez companhias de
mentação introduziram em 2017
menos um produto formulado ou
formulado para atender o consumi
em busca de um cotidiano m
Outro levantamento, do i
romonitor, identificou
uma expansão anual
cado de comida indu
dável, ante 1,5% do l
banhado de conserva
No Brasil o naco sadio
crescer — chegou, em 201
do total de vendas do setor, seg

Pesquisa Euromonitor
Globalmente
Expansão de Comidas
1,8% Saudável
1,5% Tradicional

Fonte: ABIMAPI & VEJA



PÃO: COMA SEM MEDO

Mesmo sendo demonizado, esse alimento milenar se mantém em alta e vem se reinventando em receitas mais saudáveis. Tem gente até que começou a prepará-lo em casa

por THAÍS MANARINI
design e ilustrações EDUARDO PIGNATA

Farinha, água, fermento e sal. Você só precisa de quatro ingredientes para fazer um belo pão — algo que nossos ancestrais descobriram há coisa de 6 mil anos. "Se considerar o tipo ázimo, não fermentado, a receita pode ter até 20 mil anos", conta o consultor gastronômico Luiz Américo Camargo, pesquisador de panificação caseira desde 1990 e autor do livro *Pão Nosso* (Editora Panelinha, em parceria com o Senac). "O alimento ajudou a organizar o modo de produção agrícola, já que sua preparação obrigou as tribos a cultivar regularmente trigo, centeio, cevada etc.", explica Camargo. Ou seja, o pão pode não ter feito parte da dieta dos homens das cavernas, mas também não entrou em nossa vida ontem, como seguidores de menus à base de carnes e vegetais costumam dar a entender.

Mais do que isso: ele está longe de ser símbolo de uma alimentação desajustada. "Italianos, franceses e povos de países do Oriente Médio são grandes comedores de pão. E eles têm menos problemas de saúde do que outras populações com médias bem menores de consumo", compara Camargo. Ainda assim, a onda da *low carb*, dieta com baixa ingestão de fontes de carboidratos, angariou vários adeptos. Quem nunca viu um amigo ou familiar fugir de pães, massas e arroz para emagrecer? "Na maioria das vezes, cortes assim levam a uma redução na ingestão calórica e, consequentemente, à perda de peso", justifica a nutricionista Luciana Lancha, de São Paulo. Ocorre que isso não é sinal de sucesso. Após um tempo seguindo um cardápio tão restritivo, a tendência é voltar ao padrão (ou seja, ao peso) anterior. "Em vez de focar em um grupo alimentar, o ideal é buscar mudar o estilo de vida. Os resultados demoram mais a aparecer, mas são realmente duradouros", garante Luciana.

Para além do emagrecimento, há quem enxergue a exclusão de pães e afins como solução para domar picos de açúcar no sangue e baixar o risco de diabetes e doenças do coração. "Mas, até o momento, não há evidências de que a redução exagerada de carboidratos faça realmente bem à saúde", afirma a nutricionista Débora Bohnen Guimarães, coordenadora do Departamento de Nutrição da Sociedade Brasileira de Diabetes. "O ponto-chave é a proporção. Porque, de fato, o excesso traz problemas", pontua a nutricionista Isabela Pimentel Mota, da Sociedade Brasileira de Cardiologia.

Quem viu de perto os dois lados da moeda foi a pesquisadora Sara Seidelmann, em um estudo conduzido no Brigham and Women's Hospital, nos Estados Unidos, e publicado no respeitado periódico científico *The Lancet*. Após analisar 15 428 americanos e cerca de 432 mil indivíduos de mais de 20 países, ela constatou que tanto a alta (70% ou mais) como a baixa (40% ou menos) porcentagem de calorias vindas de fontes de carboidratos elevavam a mortalidade. O menor risco ficou atrelado a um consumo de 50 a 55% de calorias representadas pelo nutriente — valor sugerido há tempos pelos especialistas.

Sara ressalta, porém, que, se as dietas pobres em carboidratos contam com proteínas e gorduras de origem vegetal como substitutas, o risco de morrer acaba sendo menor do que quando a troca é por proteínas e gorduras animais (carne, ovo...). De qualquer maneira, o recado é que ninguém precisa dar adeus ao pãozinho de cada manhã. "Esse alimento faz parte da dieta humana há dezenas de milhares de anos e pode integrar uma rotina saudável", tranquiliza a estudiosa. Para ela, o pulo do gato é focar em versões ricas em grãos integrais, que fornecem fibras. "Elas costumam ter índice glicêmico baixo e ajudar na saciedade", concorda Débora.

Por falar em índice glicêmico (ou IG, para os mais íntimos), que é a velocidade com que o alimento é convertido em açúcar e liberado na circulação, Luciana Lancha frisa que esse conceito não precisa ser levado a ferro e fogo pela população em geral. "Embora o pão branco tenho um alto IG, ele não é consumido puro", explica. Quando o associamos a um queijo, por exemplo, o açúcar demora mais a dar as caras no sangue, porque ambos devem ser digeridos e absorvidos. "O organismo não pega o pão primeiro e depois o queijo. Vai tudo junto", diz Luciana.

Apesar de não ser um sacrilégio sucumbir ao pão branco, o integral realmente soma mais vantagens. "É que o refinamento leva embora fibras, nutrientes e fitoquímicos", resume Isabela. Para o nutricionista Igor Ucella, do Centro Universitário Senac Santo Amaro, na capital paulista, esses elementos podem vir de outras fontes, não só do trigo. "A panificação tem trazido opções com mandioquinha, batata-doce, inhame...", exemplifica.

FOTOS: ONELOV - GETTY IMAGES (PAELLI E YVONNYD - GETTY IMAGES (PÃO BRANCO E INTEGRAL)

HORA DA COMPRA

O que considerar ao andar pelas gôndolas ou padarias atrás do companheiro das manhãs e dos lanches da tarde

NO PACOTE
É interessante que a farinha integral, com mais fibras, apareça em primeiro lugar na lista de ingredientes, que é em ordem decrescente. Compare os teores de sódio e gorduras — em um pão com castanhas, é natural ter mais desse nutriente. Prefira os produtos com receitas mais simples, sem mil ingredientes.

BRANCO

PRÓS
Fornece energia de forma mais rápida. Por isso, pode ser indicado no pós-treino para acelerar a recuperação.

CONTRAS
No processo de refinamento, perde fibras, vitaminas e minerais. E os picos de glicose facilitam o ganho de peso.

X

INTEGRAL

PRÓS
Preserva mais nutrientes e fibras, que contribuem para a saciedade e auxiliam o trânsito intestinal.

CONTRAS
Nem todo mundo curte de cara o sabor do pão 100% integral. Uma boa é começar aos poucos, com misturas de farinhas.

OPS, EMBOLOROU!
As manchas azuis que surgem no pão após um tempo são sinais de fungo. Há quem tire essas partes e coma o resto. "Mas os fungos já podem ter se espalhado. Só não enxergamos", alerta Carmen Tadini, engenheira de alimentos do Centro de Pesquisa em Alimentos (FoRC), em São Paulo. Evite!

POR QUE O MAIS BRASILEIRO DOS PÃES É CONHECIDO COMO FRANCÊS?

Não se engane: o carro-chefe das padarias nacionais não tem nada de gringo. "Esse pão nem existe na França", nota Rui Gonçalves, vice-presidente do Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de São Paulo (Sampapão). O que aconteceu foi o seguinte: ao vir para cá, no início do século 19, a corte portuguesa não gostou da receita tupiniquim. "A nova clientela começou a exigir pães mais branquinhos, como os dos franceses. Daí surgiu um pão de produção cotidiana, com farinha de trigo branca, que passou a ser chamado, com o tempo, de francês", esclarece Camargo.

OUTROS APELIDOS PELO BRASIL

CACETINHO
É desse jeito que os gaúchos se referem ao famoso pãozinho.

JACÓ
Em Sergipe, pode encostar no padeiro e pedir por ele.

CARECA
Esse é o nome conhecido entre quem mora no Pará.

CARIOQUINHA
Foi batizado assim no Ceará. Lá também se chama pão de sal.

R$ 14,332
bilhões / ano

R$ 6,230
bilhões / ano

R$ 6,092
bilhões / ano

TOTAL = R$ 26,654 bilhões / ano

Fonte: ABIMAPI & Nielsen

916
mil tons

1,157
milhão tons

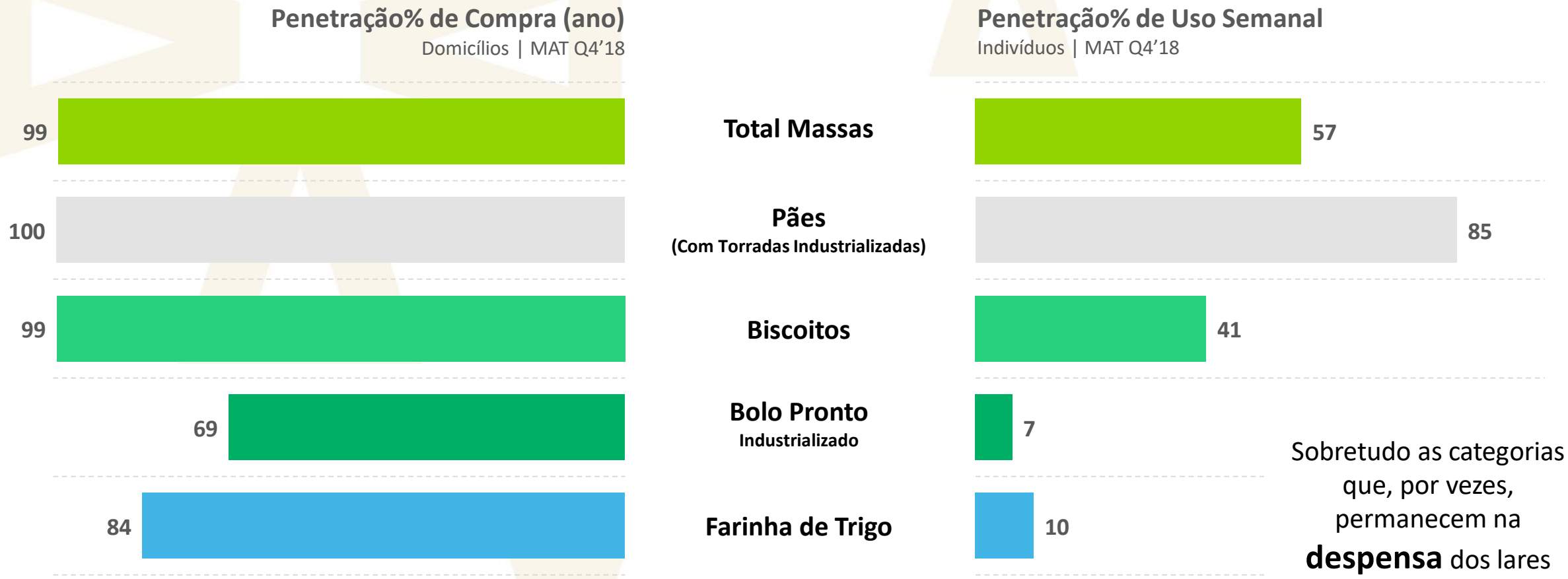
435
mil tons

TOTAL = 2,5 milhões tons

Fonte: ABIMAPI & Nielsen

Estamos falando sobre categorias extremamente maduras em penetração de compra

Porém, que ainda possuem espaço para ganharem penetração na rotina de consumo das pessoas



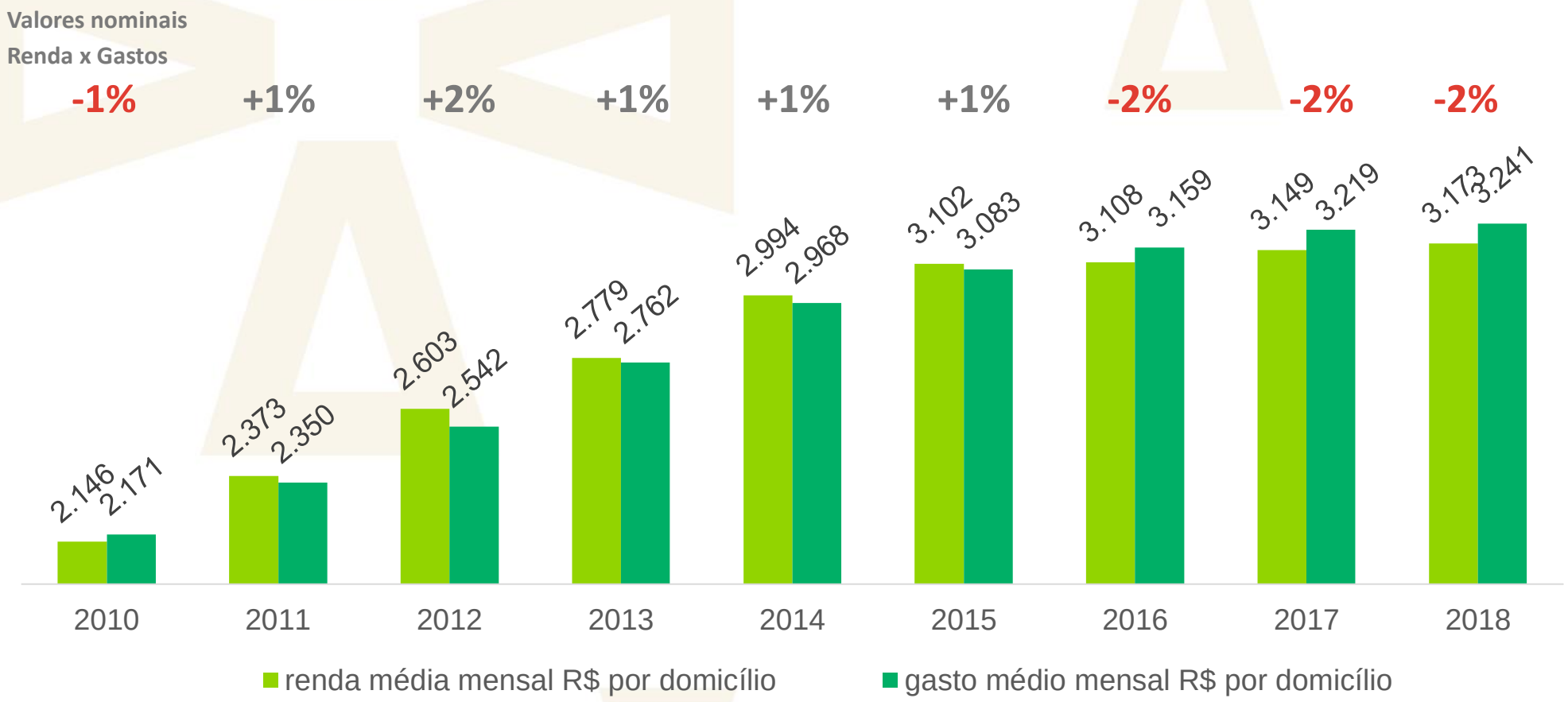
Sobretudo as categorias que, por vezes, permanecem na **despensa** dos lares

Fonte: Worldpanel PNC (Painel de Compra) e Usage Foods & Beverages | Região Metropolitana de São Paulo | MAT Q4'18

Fonte: ABIMAPI & Kantar

Famílias brasileiras continuam endividadas

- **Desde 2016, os gastos superam a renda**



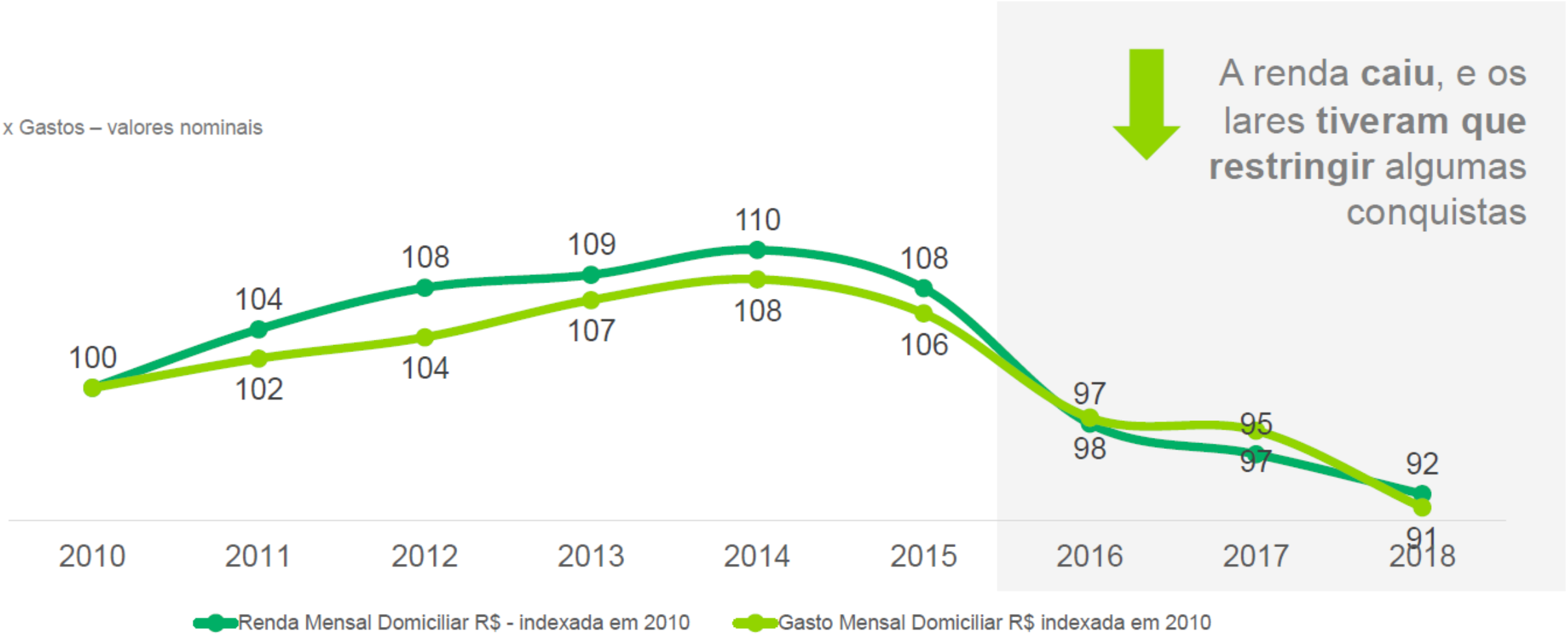
metade das famílias estão com o gasto acima da renda em 2018

Fonte: Worldpanel HolisticView 2019

Fonte: ABIMAPI & Kantar

E não se recuperaram do momento de crise pós 2015

Renda x Gastos – valores nominais

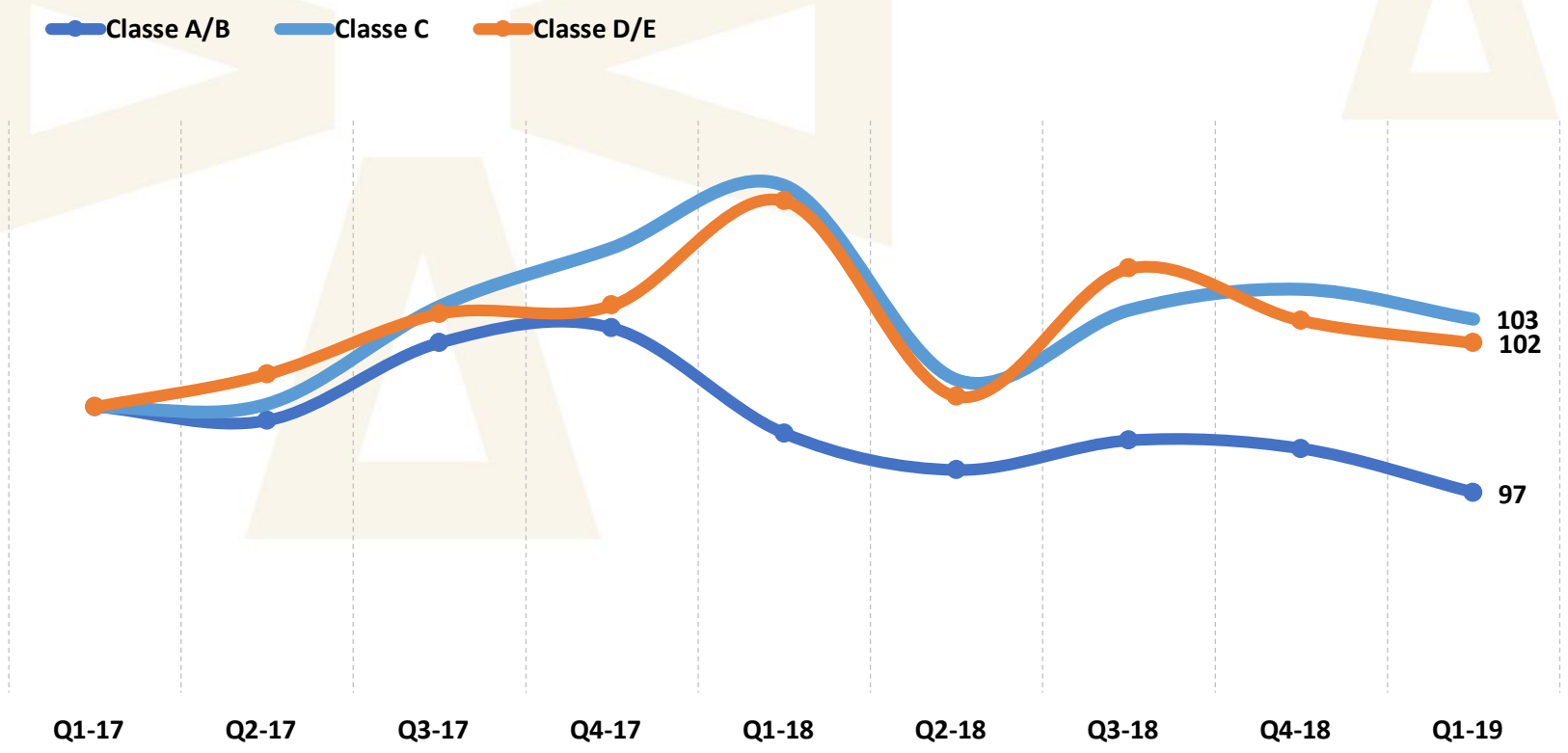


Valores deflacionados

Renda Real – Indexado em 2010
Deflacionado = 2018 (3,74%)

Fonte: ABIMAPI & Kantar

Retração é impulsionada por todas as classes sociais, com destaque para classe A/B



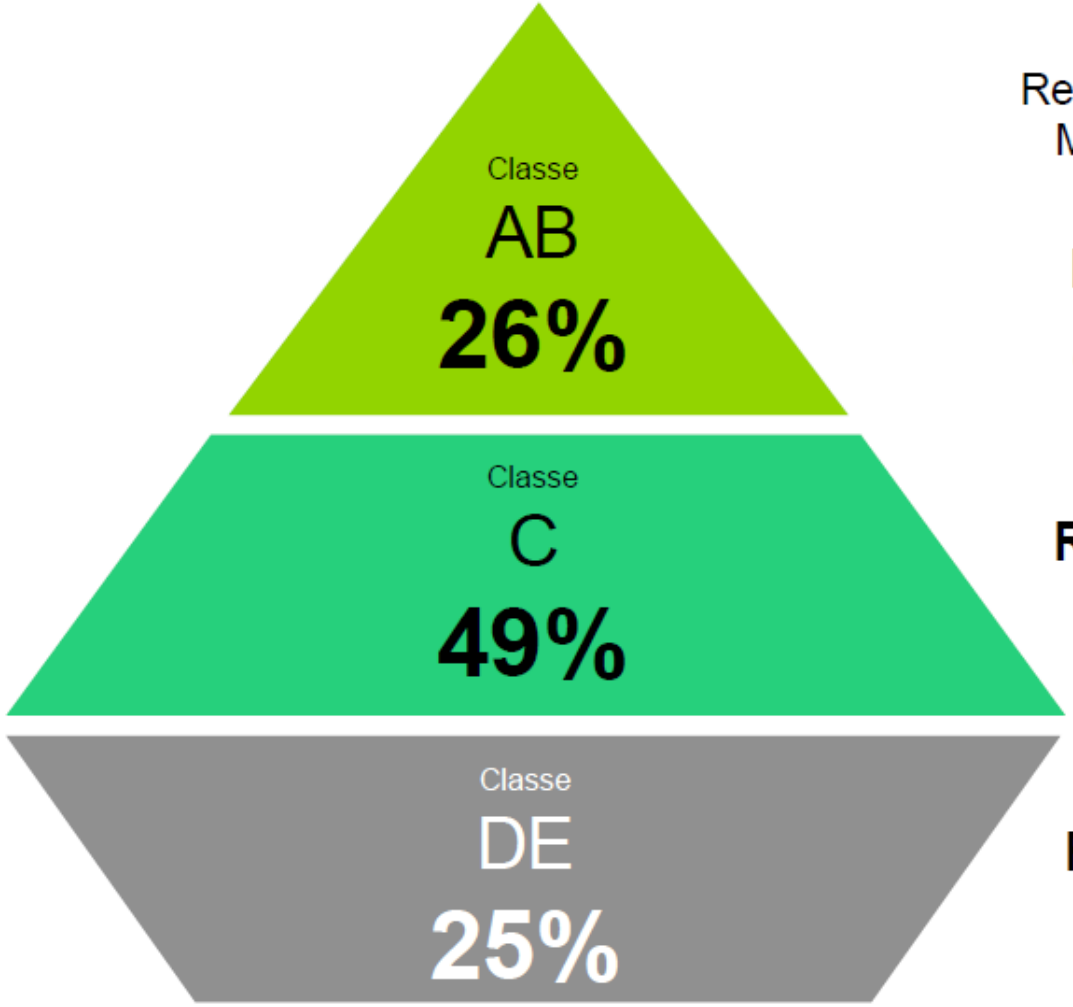
Total classes nas regiões Sul (-4), Int. SP (-4), Grande SP (-3), Grande RJ (-2) retraíram o consumo em volume.

Fonte: Worldpanel FMCG
Móv'Mar'19 x Móv'Mar'18

Fonte: Worldpanel FMCG | 108 categorias | Units%

Fonte: ABIMAPI & Kantar

As classes mais baixas são as mais penalizadas e permanecem endividadas



	Renda Média/lar Mensal 2018		Gasto Médio/lar Mensal 2018	Renda x Gasto 2018
Classe AB 26%	R$ 5.026 estável	△%18x17	R$ 4.922 +2%	+2%
Classe C 49%	R$ 2.801 +2%	△%18x17	R$ 2.938 +1%	-5%
Classe DE 25%	R$ 1.914 estável	△%18x17	R$ 2.030 -2%	-6%

Fonte: ABIMAPI & Kantar

No curto prazo, frequencia cai em maior intensidade

Curto Prazo
Q1.19 vs. Q4.18

Valor 000' R$
-1,7%

-1,1% UNIDADES

-2,2% VOLUME PONDERADO

Vol. Médio Unidades	Preço Médio/ Unidades	Gasto Médio R$
-1,6%	-0,6%	-2,2%

Frequência	Unidades por Viagem	Compradores
-3,4%	+1,8%	+0,5%

Frequência	Ticket Médio
-3,4%	+1,1%

1 visita a menos

Fonte: ABIMAPI & Kantar

Cenário macro: 2019 mais lento do que o esperado

DESEMPREGO AUMENTA

Brasil tem 13,1 milhões de desempregados e registra lenta recuperação do mercado de trabalho. Indústria é o setor que mais dispensa trabalhadores, seguida por agricultura e administração pública.

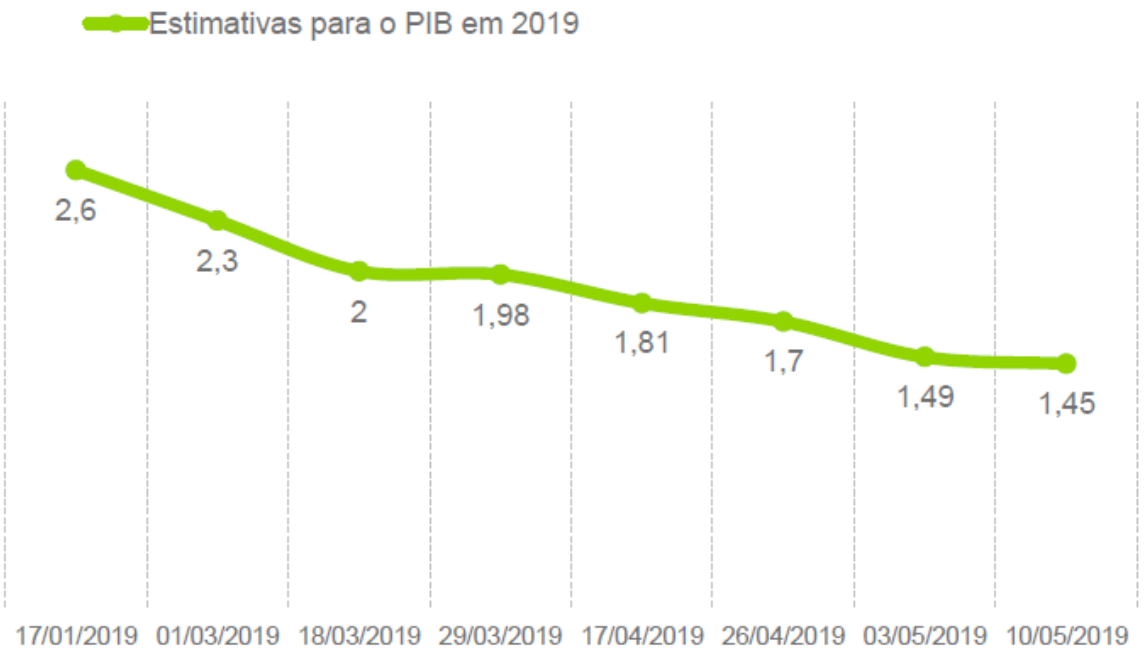
PREÇOS MAIS ALTOS?

Inflação oficial sobe para 0,75% em Março. Altas dos preços de alimentos e bebidas (1,37%) e transportes (1,44%) foram as mais impactantes para o resultado do mês

VENDAS NO VAREJO

Setor varejista tem um aumento de 0,3% nas vendas em Março. No trimestre, vendas no varejo continuam estáveis e mostram a perda de fôlego do setor.

Mercado reduz a estimativa de crescimento da economia brasileira em 2019

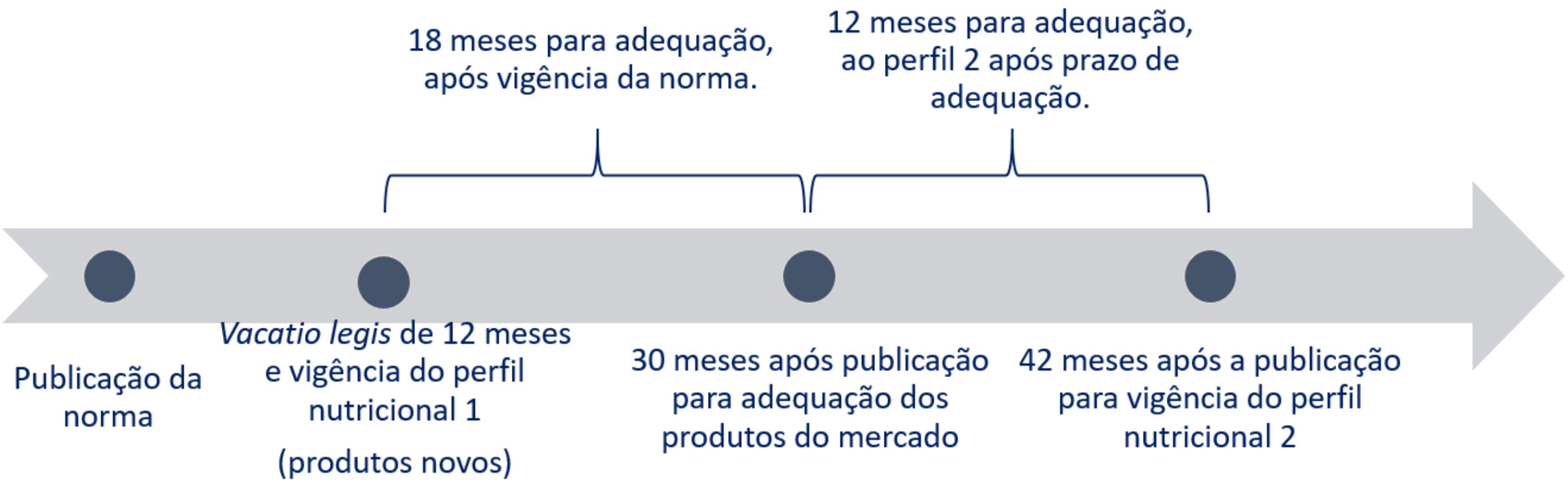


Fonte: ABIMAPI & Kantar

Modelos de Rotulagem Nutricional Frontal

Fonte: ABIMAPI & ANVISA

Prazos de adequação e implementação



Fonte: ABIMAPI & ANVISA

Conclusões & Oportunidades

Mercado continua bastante desafiador com consumidor ainda endividado, porém existem categorias e marcas que se destacam neste contexto

Menor volume médio, menos visitas ao ponto de venda: 6 visitas a menos fora do lar, com retração nos gastos, consumidor priorizando decisões de compra

Dentro do lar, destaque principalmente para Snacks, que confirmam tendência de lanches mais práticos. Sobremesas perdem espaço, e biscoitos e frutas presentes em diversos momentos

Para crescer, marcas precisam conquistar novos compradores, atrávés de inovações, novos momentos de consumo, novos formatos, novos targets

Fonte: ABIMAPI & Kantar

FIM

abimapi

Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados

Claudio Zanão

CEO | Presidente Executivo

+55 11 5188 6200

presidencia@abimapi.com.br

facebook.com/abimapibrasil

Avenida Paulista, 1754 cj.104
01310-920 São Paulo - SP Brasil